

株式会社プレナス 米食文化研究所 にお伺いしてきました。



壁画「棚田の四季」を背景

はちや なかひろ  
**八谷中大さん** (右)

米食文化研究所長

**山村昌慶さん** (左)

コーポレートコミュニケーション室長

**Plenus**

株式会社プレナスは、持ち帰り弁当の「ほっともっと」や定食レストラン「やよい軒」、タイ風しゃぶしゃぶの「MK レストラン」を国内に約 2,800 店舗以上展開しており、これらの事業を通じて年間約 3 億食のごはんを主食とする食事を提供している企業です。お米の量※にすると年間約 4 万トンを取り扱う同社の公式サイトには“「お米」が真ん中”という言葉も掲載され、自社の精米工場も稼働し、「お米・ごはん」に対する強いこだわりを持ち事業展開されています。令和 3 年（2021）からは自社ファームでの稲作事業にも取り組まれています。そんな株式会社プレナスには、お米を中心とした日本の食文化を総合的に研究する米食文化研究所があります。（※玄米換算）

今回はその米食文化研究所長の八谷中大さん、同社コーポレートコミュニケーション室長の山村昌慶さんに、「お米・ごはん」に取り組むプレナスのお話をうかがってきました。

（以下、インタビュー内容）

◆お弁当チェーンや外食チェーンを展開する中では、お米の炊飯・販売・消費に深く関わられて事業展開されているものと思いますが、精米や農業といったところまで多面的に取り組まれるようになった背景にはどのようなものがあるのでしょうか？

もともとプレナスという会社は、昭和 35 年（1960）創業の有限会社太

陽事務機が祖となっており、創業者で元会長の塩井末幸（故人）が事務機器の販売事業から起こした企業です。新規事業に意欲旺盛な故人が知人からの紹介で食したお弁当の温かなごはんの美味しさにとっても感銘を受けたことから、弁当事業を始めることになったと聞いております。さらに遡ると明治19年（1886）に西洋料理店「彌生軒」を創業者の祖父がここ日本橋茅場町（当時の南茅場町）にて開業したことも記録に残っており、当社の「食」へのこだわりの源流を感じます。ありがたいことに当社には、そのような食文化継承の礎があったようです。「米」にまつわるさまざまな生活文化や歴史、美しい日本の食文化の姿を研究、発信していくために、平成26年（2014）米食文化研究所を設立しました。文化事業のシンボルとして茅場町オフィスのビル7-8階の吹き抜けには、元総理細川護熙氏が日本の原風景を描いた巨大壁画「棚田の四季」があり、一般の方に定期的に観覧いただく機会も設けております。

そのような当社には、「ごはんが美味しいことはお弁当にとって当たり前の大切な要素」という考えが社内に根付いており、当社の持ち帰り弁当事業「ほっともっと」のブランドロゴの真ん中には白く輝く米粒が描かれています。調達から精米、流通そして店舗での炊飯と提供まで美味しいごはんを提供するためのさまざまな取り組みを行い、お客様からのご評価いただいております。さらに令和3年（2021）からは、お米づくりの取り組みも始めました。お借りした農地で生産されたお米が店舗での使用量をカバーするという目的ではなく、お米づくりからいろいろなことを学び、美しい田園風景を守ることにも繋がればという想いもあります。



西洋料理店「彌生軒」の看板（レプリカ）



巨大壁画「棚田の四季」

（いずれもプレナス茅場町オフィス内に設置

参照：<https://www.plenus.co.jp/kome-academy/corp/>）

**◆そのように、お米と多面的に関わられるようになって、どのような発見があったのでしょうか？**

例えば、当社は食の事業に参入した当初からお米の仕入れには厳しい品質基準を設けておりますが、その厳しい基準をクリアするためにご尽力いただいた結果、その産地のお米の品質が向上することでWin-Winの関係を構築できたということもあります。

また、農業事業においては当社の社員自らが生産の現場に入っていくことでしか知りえない地域との関わりの重要性であったり、当社の求めるような品質のお米をつくることがどれだけ難しいことであるかということ学びました。これらの学びは、例えば、調達部門にとっては、各生産地域の方々との取引を進めるために必要な素養となって、お米の安定した調達にも繋がっているものと感じております。

**◆お米と多面的に関わられてきた御社にとっても、未知なるお米の魅力があるとすれば、それはどのようなところでしょうか？**

お米は、さまざまな日本の魅力的なコンテンツの中心であることが言えると思います。例えば食文化的側面でいえば、お米は、海外から高い評価を受ける和食や日本型食文化を支える存在でもあり、米糍は日本の伝統的な発酵食に欠かせません。米と米糍からつくられる日本酒も世界的に注目が集まっています。健康の面からは、白米の炭水化物には脳や筋肉のエネルギー源となるでんぷん（糖質）が多く含まれ、たんぱく質や食物繊維も含まれています。玄米ですと豊富なビタミンやミネラル、さまざまな機能性成分も含まれています。また、お米はグルテンフリーの食材という側面もあります。そもそもお米に水を加えて加熱しただけのごはんは、究極の自然食といえるかと思います。

景観や風土の面から考えると、日本らしい里山の風景の中に広がる棚田は、まさに日本の原風景といえます。その田んぼは、水源を保ち風雨を和らげるなど、自然環境を支える大切な役割を果たすと同時に、多様な生き物にとって欠かせない場所であり、その豊かな生物多様性には驚かされます。また、急峻な山々と短い河川が特徴の日本の国土において、治水や灌漑は古来より重要な課題でした。その中で先人たちが築き上げた「農業土木」という学問は、日本独自の知恵と努力の結晶であり、世界に誇る

べきものです。人工的でありながらも自然と調和し、人々の暮らしや環境を支えてきた田んぼには、多面的な価値があることを改めて感じます。

◆御社にとっては、「お米・ごはん」とはどのような存在でしょうか？

まさに当社事業の基幹商材であり、シンボルです。

当社は、平成 6 年（1994）に自社精米センターを福岡に設立しましたが、当時としては外食企業が精米センターを自社で保有するということとはとても先駆的な取り組みでした。また、その後、全店舗に無洗米を導入しておりますが、これも外食企業としては初めての取り組みだったようです。無洗米の導入によって、店舗の調理現場では、洗米作業を省略することでの労力削減に繋がるだけでなく、節水効果や研ぎ汁の排出削減による、環境負荷の軽減にも繋がります。



福岡に設立された精米センターの様子

（引用：株式会社プレナスフーズ <https://www.plenus-foods.com/company/factory.html>）

◆「お米・ごはん」に関わる従業員に、どのような研修体制を設けていますでしょうか？

自社農場での田植えや稲刈りといった社員向けイベントを通じて米づくりを体験してもらうことその他、日本の米文化の魅力をさまざまな活動を通じて発信する「米文化継承活動」に参加してもらう取り組みも行っております。例えば、東京日本橋の茅場町オフィス屋上にある田んぼでは、近隣の小学生と一緒に米作りを体験する米育活動「茅場町あおぞら田んぼプロジェクト」などがあります。



この他、入社研修あるいは加盟説明会の際に当社のお米のこだわりを学ぶプログラムを取り入れております。また店舗で提供するおいしいごはんの品質にばらつきが出ないように、炊飯マニュアルの学習を店舗での実務研修の必須項目としており、炊飯の水量や時間の管理の徹底を行っております。



### 炊飯マニュアルの一部

(引用: プレナスのお米のこだわり <https://www.plenus.co.jp/brand/rice/cooking/manual/>)

こうしたお米のこだわり、炊飯マニュアルにくわえ、店舗運営スキルや、経営能力の習得までをカリキュラム化して学べる場として、茅場町オフィス内にプレナス大学を令和5年(2023)に設けました。ここで学んだ社員や加盟店が美味しいごはんを提供しブランド向上に貢献することに期待しています。



プレナス大学のロゴ  
(茅場町オフィス内)



茅場町あおぞら田んぼプロジェクト  
(茅場町オフィス屋上)

◆お米・ごはんに関わる業界でお仕事をされている方々への応援メッセージをひとつお願いします！

食のおいしさ、そこからうまれる笑顔、これらは時間や場所を問わず人の営みの根幹的なものではないかと思います。その食の中心を主食として支えてくれ、変わらないものこそお米であると思いますし、魅力的で健康にもよい日本の伝統的食文化の中心にあるものだろうと感じております。お米の流通に携わる個々の皆さんの頑張りが、日本という国の食をはじめとしたさまざまな文化、美しい景観や風土を支えていることを、同じお米の流通に携わるものとしてとても誇りに思います。これからも共にがんばっていきましょう！

(以上)